

RISCS DE LES INSTAL·LACIONS DE GAS DOMÈSTIQUES

RISCS DE LES INSTAL·LACIONS DE GAS DOMÈSTIQUES

Encara que les instal·lacions de gas solen ser molt segures i acostumen a presentar eines eficaces de prevenció de riscos, els accidents que es poden ocasionar poden ser molt greus.

- **Explosions:** produïdes pel contacte entre fugues de gas i focus de calor (com a espurnes)
- **Intoxicacions:** produïdes per inhalació de gas.



RISCS DE LES INSTAL·LACIONS DE GAS DOMÈSTIQUES

Per a evitar al màxim aquests riscos haurem d'assegurar-nos de realitzar un **ús correcte dels aparells** i, com vam veure en el punt anterior, de dur a terme les **revisions necessàries** de la instal·lació.

Així mateix, podem tenir en compte les següents **mesures preventives**:

- Ventilació
- Tancament de la clau general durant períodes d'absència
- Ús d'elements homologats

COM ACTUAR SI EN EL DOMICILI FA OLOR DE GAS?

- Obrir ràpidament portes i finestres.
- Comprovar que no hi hagi cap fuga.
- Tancar la clau de pas.
- Apagar qualsevol font de calor.
- No encendre cap aparell elèctric que pugui provocar una espurna.
- Davant sospita d'alguna avaria, cridar al servei tècnic.
- Telefonar al 112.

<https://www.youtube.com/watch?v=IsonGpBsYlE>

CUINES AMB FOGONS DE GAS

Les **cuines de gas** poden ser de **gas natural**, si està canalitzat fins a la cuina, o de **butà**, si se subministra amb bombones.

Cal tenir en compte que presenten alguns **riscos** quant a la **seguretat**, perquè si es deixa la flama encesa, es pot desencadenar un incendi o, si es deixa el fogó obert sense flama, pot provocar una intoxicació o una explosió.



CUINES AMB FOGONS DE GAS

Per a evitar aquests riscos, actualment es venen cuines amb cremadors amb **dispositius d'autoencesesa** i **sistema de seguretat davant l'apagada de flama**, la qual cosa immediatament atura el flux de gas.

És important verificar la presència d'aquests dispositius en les cuines dels domicilis que atenguem, especialment si la persona usuària sofreix alguna deterioració cognitiva.



ALTERNATIVES A LES CUINES AMB FOGONS DE GAS

Una alternativa a les cuines amb fogons de gas són les plaques de cuina.

Les **plaques de cuina** tenen una base plana, com de cristall, i normalment disposen de dos, tres o quatre focs, amb uns indicadors lluminosos que senyalitzen els processos del funcionament. Per la seva disposició són de molt fàcil neteja.

Les plaques solen ser elèctriques (encara que també n'hi ha de gas) i segons el sistema de generació de calor poden ser **vitroceràmiques o d'inducció**.

